



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

1. En tant que stagiaire auprès de Mr Marcel Thalie, le chef vous demande de compléter l'extrait de fiche technique des pâtes de fruits Mangu-Abricot en ajoutant les ingrédients manquant :

3 x 1 pt = 3 pts

DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités
Pulpe de Mangue	Gr	1 500
Pulpe d'abricots	Gr	1 200
Sucre cristal	Gr	3 000
Pectine	Gr	75
Sucre cristal	Gr	300
Glucose	Gr	700
Acide tartrique	Gr	22,5
Eau	Gr	10

Vous décidez de participer au prochain marché de Noël de votre commune et d'y vendre entre autre, des sachets de pâtes de fruits Mangu-Abricot de 350 grammes. Avec la recette ci-dessus vous réalisez 20 sachets. Suite aux très bonnes ventes de l'an dernier, vous décidez cette année de préparer 120 sachets de pâtes de fruits.

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de cette commande.

RECETTE À RÉALISER POUR PRÉPARER 120 SACHETS DE PÂTES DE FRUITS

5 x 3 pts = 15 pts

INGREDIENTS	Unité	Quantités
Pulpe de Mangue	Gr	9 000
Purée d'abricots	Gr	7 200
Sucre cristal	Gr	18 000
Pectine	Gr	450
Sucre cristal	Gr	1 800
Glucose	Gr	4 200
Acide tartrique	Gr	135
Eau	Gr	60

Ne pas pénaliser au niveau des ingrédients.

$$(1) 3 + (2)15 = 18 : 6 = /3 \text{ pts}$$

B - BON DE COMMANDE (3 pts)

Pour réaliser cette préparation, il vous est nécessaire de commander certaines matières premières.

À l'aide de la fiche technique et de la fiche de stock en annexe 1, établissez le bon de commande ci-dessous que vous adresserez au fournisseur.

1,5 point = 30 : 10 = /3 pts

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION DU PRODUIT	Unité de vente	Quantité nécessaire
SC014	SUCRE CRISTAL	20 Kg	1
PM654	PURÉE de MANGUES	1 Kg	8
PA159	PURÉE D'ABRICOTS	1 Kg	8
PE555	PECTINE	1KG	1
GL032	GLUCOSE	9 Kg	1
AT004	ACIDE TARTRIQUE	1 Kg	1

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Corrigé	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/7

ANNEXE 1 :**FICHE DE STOCK**

PRODUITS	Référence	Conditionnement	En stock
Farine	FA001	25 Kg	3
Poudre à crème	PC002	5 Kg	4
Sucre cristal	SC014	20 Kg	0
Sucre glace	SG007	10 Kg	1
Sucre morceaux	SM124	1 Kg	7
Sucre grains	SG008	10 Kg	1
Glucose	GL032	9 Kg	0
Poudre de lait	PL021	10 Kg	1
Amandes poudre	AP031	1 Kg	3
Amandes hachées	AH032	1Kg	5
Amandes effilées	AE033	1Kg	7
Amandes bâtons	AB254	1 Kg	6
Amandes entières b	AE036	1 Kg	4
Amandes entières g	AE037	1 Kg	8
Noisettes poudre	NP874	1 Kg	2
Noisettes entières b	NE741	1 Kg	6
Noisettes entières g	NE742	1 Kg	9
Pistaches	PI554	1 Kg	10
Pistaches pâte	PP111	1 Kg	1
Noix de coco râpée	NC526	1 Kg	1
Sel fin	SF004	1 Kg	0
Sel gros	SG005	1 Kg	0
Bigarreaux rouges	BR333	1 Kg	5
Bigarreaux verts	BV334	1 Kg	0
Angélique	AN239	1 Kg	0
Aiguillettes oranges	AO123	1 Kg	3
Fruits confits hachés	FC753	1Kg	1
Mimosa	MI852	1 Kg	0
Purée d'abricot	PA159	1 Kg	0
Amandes amer	AA001	20 Cl	0
Abricots sirop 5/1	AS632	3/1	12
Mirabelles sirop 2/1	MS633	2/1	10
Cerise sirop 5/1	CS654	5/1	8
Pectine	PE555	1 Kg	0
Mini abricots 4/4	MA421	4/4	5
Purée de framboises	PF023	1 Kg	6
Purée fraises menthe	PF024	1 Kg	0
Purée de noix de coco	PN211	1 Kg	0
Vanille gousses	VG001	500 Gr	1
Bananes	BA100	Pièce	0
Raisins blanc	RB103	Kg	0
Purée de mangues	PM654	1Kg	1
Acide tartrique	AT004	1 Kg	0,100
Sucre semoule	SS100	20 Kg	3
Couverture lactée	CL001	2,5 Kg	12

DEUXIÈME PARTIE

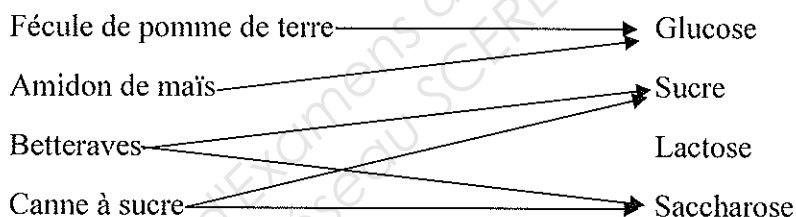
A - SAVOIR TECHNOLOGIQUE

Votre responsable vous demande de participer à la réception et au stockage des marchandises. A cette occasion, il souhaite vérifier vos connaissances sur les produits.

1. Entourer les ingrédients que vous allez retrouver dans la composition du chocolat blanc. (5 pts)

- Lécithine
- Graisse butirique
- Beurre de cacao
- Huile d'olive
- Pâte de cacao
- Poudre de lait
- Huile de paraffine
- Sucre

2. À partir de quelles matières premières obtient-on les produits suivants ? Relier chaque produit à la matière première correspondante. (3 pts) (0,5 pt / flèche)



3. Vous réceptionnez des fruits appertisés. Citer trois vérifications qui doivent être effectuées. (1 pt / réponse) (3 pts)

Intégralité de l'emballage

DLUO

Qualité des boîtes de conserves

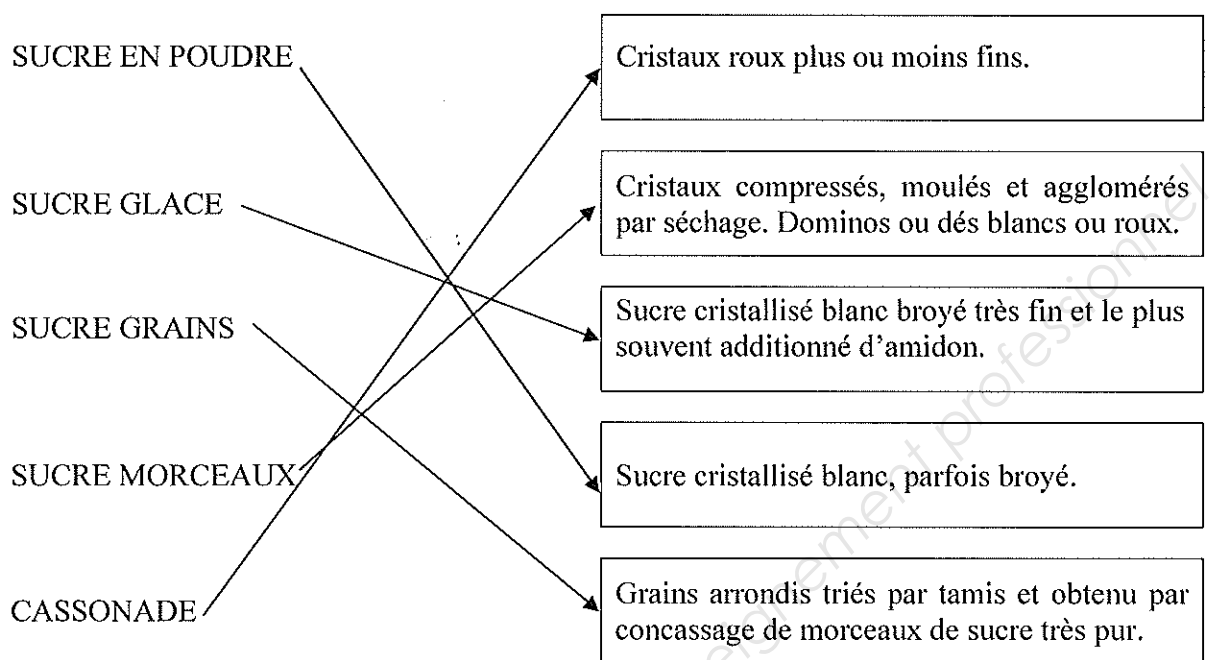
Boîtes non abimées, non déformées, non gonflées.

4. Vous cherchez à diversifier vos chocolats en utilisant des cacaos de différentes origines. Citer deux pays parmi les principaux producteurs de cacao. (2 pts)

Côte d'Ivoire, Ghana, Équateur, Vénézuéla, Indonésie.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Corrigé	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 3/7

5. Dans votre stock vous avez différents sucres.
Relier les différentes présentations du sucre à la définition correspondante : (5 pts)



TOTAL 18 pts : 6 = /3 pts

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Corrigé	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 4/7

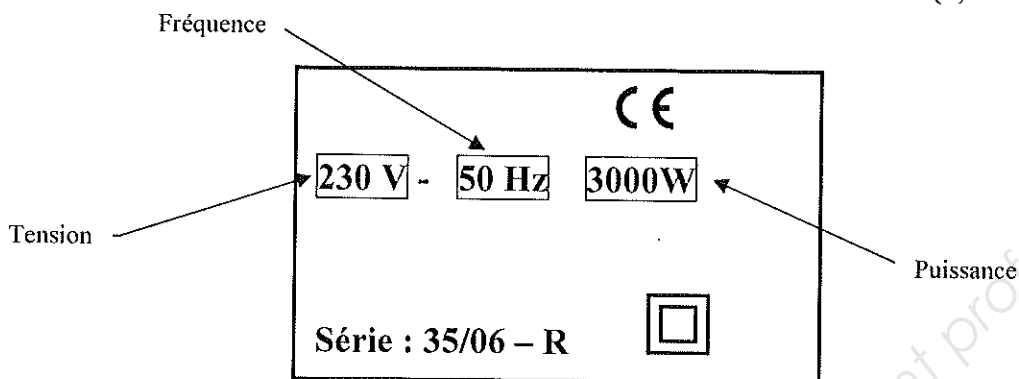
B - SAVOIR SCIENTIFIQUE (Sur 8 points à ramener sur 4)

1.1 L'énergie électrique (ou électricité) 0,5 pt

1.2 transformation en énergie électromagnétique 0,5 pt

transformation en énergie mécanique

1.3 (0,5 X 3) = 1,5 pts



1.4 L'appareil bénéficie d'une double isolation 0,5pt

1.5 (0,25 X 2) = 0,5 pt

- Electrocutation
- Electrification
- Court circuit
- Incendie

1.6 Il faut débrancher les appareils électriques avant toute opération de nettoyage 0,25 pt

2.1 Détergent-désinfectant 0,5 pt

2.2 Température de l'eau à 20°C et dilution à 50mL/Litre d'eau (2 x 0,5) = 1 pt

2.3 Traitement qui permet de tuer les champignons microscopiques 0,5 pt

2.4 Porter des gants 0,5 pt

3. (0,25 X 2) = 0,5 pt

- Maintenir constante la teneur en oxygène de l'air des locaux
- Limiter la concentration en CO₂ rejeté par la respiration et la combustion des gaz
- Eliminer l'humidité et les odeurs.

4.1 Transmission des maladies 0,5 pt

4.2 (0,25 X 3) = 0,75 pt

Moyen	Caractéristiques
Grille tue-insecte	Tube fluorescent attirant les insectes et les tuant par électrocution.
Plaquettes ou cassettes insecticides	Diffuse l'insecticide lentement et régulièrement à température ambiante.
Aérosols	Gaz qui s'infiltrent dans les moindres fissures, là où les insectes peuvent trouver un refuge. Les particules restent en suspension dans l'air.

C - SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

1. Environnement commercial

(8 pts)

La chocolaterie Marcel Thalie doit établir la facture d'une cliente.

1.1 Votre tuteur vous demande de compléter la facture n°123 (document 1).

Marcel THALIE Maître Chocolatier 151 Route d'Alsace 67500 HAGUENAU Tél : 03.88.45.33.33						Madame Joséphine JOUELLE Maison d'hôtes « La Gitane » Rue des Peupliers 91460 LIMOURS	
FACTURE n°123 Le 02 mai 2012							
Réf.	Libellé article	Unité	Quantité	P.U.H.T	Montant hors taxe		
GOU001	Les gousses de vanille Bourbon	1 gousse	50	1,19	59,50	4 x 0,5 = 2 pts	
LM100	Les liqueurs de Mirabelle	bouteille de 35 cl	5	10,29	51,45		
LP200	Les liqueurs de Poire Williams 35cl 35% vol	bouteille de 35 cl	4	10,59	42,36		
EVP900	Vieille Eau de Vie de Prune 70 cl 43%	bouteille de 70cl	9	23,50	211,50		
Total HT					364,81	(0,5 pt)	
Remise 5%					18,24	(1 pt)	
Montant net commercial					346,57	(1 pt)	
TVA à 19,6%					67,93	(1 pt)	
TOTAL T.T.C					414,50	(0,5 pt)	

1.2 Préciser dans quel cas un client peut obtenir une remise ?

Pour l'achat d'une grande quantité

(1 pt)

1.3 Donner la signification du sigle T.V.A.

Taxe sur la valeur ajoutée

(0,5 pt)

1.4 Citer un autre taux de T.V.A.

5,5 % (accepter 2,1 % et 7 %)

(0,5 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Corrigé	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/7

2. Éléments comptables

(6,5 pts)

- 2.1 Au printemps de nombreuses fêtes familiales sont organisées et chaque année M. THALIE propose à sa clientèle un large choix de dragées. Pour compléter sa gamme de produits, M. THALIE achète, auprès de la société « Choco Décor », quelques articles :

Calculer le coût d'achat des produits suivants :

(2,5 pts)

	Prix unitaire (d'achat)	Qté	Total HT	
Dragées amandes (1 Kg)	25,00 €	7	175,00 €	(0,5 pt)
Dragées chocolat (1 Kg)	15,00 €	5	75,00 €	(0,5 pt)
Lot de 10 tulles « voile »	10,00 €	20	200,00 €	(0,5 pt)
Lot de 10 boîtes « tube » transparentes	25,00 €	10	250,00 €	(0,5 pt)
TOTAL HT :			700,00 €	(0,5 pt)

- 2.2 M. THALIE vous demande de déterminer les prix de vente unitaire de ces marchandises. Il applique un coefficient multiplicateur pour chaque produit :

(4 pts)

	Unité de vente	Prix d'achat par unité de vente	Coefficient multiplicateur	Prix unitaire de vente H.T.	
Dragées amandes (1 Kg à 25,00 €)	100 g	2,50 €	1,5	3,75 €	0,5 + 0,5 pt
Dragées chocolat (1 Kg à 15,00 €)	100 g	1,50 €	2	3,00 €	0,5 + 0,5 pt
Lot de 10 tulles « voile » à 10,00 €	1 tulle	1,00 €	2,5	2,50 €	0,5 + 0,5 pt
Lot de 10 boîtes « tube » transparentes à 25,00 €	1 boîte	2,50 €	3	7,50 €	0,5 + 0,5 pt

3. Initiation juridique

(6,5 pts)

- 3.1 Citer le type de contrat qui régit les relations entre la chocolaterie M. THALIE et ses clients.

Le contrat de vente

(1 pt)

- 3.2 Indiquer une obligation :

de la chocolaterie : **fournir les produits (dragées)**

(0,5 pt)

du client : **payer les produits (dragées)**

(0,5 pt)

- 3.3 Relever de quelle manière se réalise la validation de commande.

Par un « double clic »

(1 pt)

- 3.4 Énoncer les trois causes susceptibles d'annuler la vente ?

↳ **Le droit de rétractation**

(0,5 pt)

↳ **La rupture de stock**

(0,5 pt)

↳ **La non solvabilité de l'acheteur**

(0,5 pt)

- 3.5 Si un client annule sa commande, doit-il payer des indemnités ? Justifier votre réponse.

Oui après un délai de 7 jours ou non avant 7 jours

(2 pts)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Corrigé	Session 2012
Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/7

